vinetur

Fernando Trocca se incorpora a ODA con una cena centrada en el cerdo

El chef cocinó por primera vez junto a Pedro Bargero en Costa 7070 con un menú de cuatro pasos

jueves 2 de julio de 2026



Fernando Trocca protagonizó una nueva edición de ODA en Costa 7070, donde cocinó por primera vez junto a Pedro Bargero en una propuesta centrada en el cerdo como ingrediente único. La cita reunió a dos referentes de la gastronomía argentina en una misma cocina y planteó un recorrido por distintas formas de trabajar este producto.

Desde la organización explican que la cena se articuló en cuatro pasos. A lo largo del menú, ambos chefs trabajaron distintas técnicas, cortes e interpretaciones del cerdo, con la intención de mostrar su riqueza y su versatilidad desde dos miradas gastronómicas diferentes.

La propuesta se desarrolló en el marco del ciclo ODA, que volvió a poner el foco en un ingrediente concreto como eje de la experiencia. En esta ocasión, el cerdo fue el punto de encuentro entre Trocca y Bargero, que compartieron cocina en una colaboración inédita hasta ahora.

La velada reunió a invitados especiales, referentes del sector gastronómico, periodistas e influencers. Según indican los organizadores, el encuentro se celebró en un ambiente distendido y contó con música en vivo, un elemento que acompañó el desarrollo de la noche y reforzó el carácter social del ciclo.

La edición celebrada en Costa 7070 se presentó como una lectura conjunta del cerdo a través de recursos culinarios distintos. La organización sostiene que el objetivo fue poner en valor el ingrediente mediante un menú construido desde enfoques diferentes, pero con un mismo hilo conductor.

Con esta nueva convocatoria, ODA mantiene su formato de encuentros gastronómicos articulados alrededor de un producto y de la colaboración entre cocineros invitados. En esta edición, el protagonismo recayó en Trocca y Bargero, que llevaron esa idea a una cena de cuatro pasos centrada por completo en el cerdo.